

Rouleaux croustillants à la mozzarella et au jambon de Parme

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 mozzarelles de 125 g

4 feuilles de brick ou de filo

4 fines tranches de jambon de Parme

2 c à s d'huile d'olive

Thym

Quelques olives niçoises (que j'ai rajoutées)

Des tomates cerises (rajoutées)

De la salade

Badigeonner les feuilles de brick ou de filo avec un peu d'huile d'olive. Couper les mozzarelles en deux, les poivrer et les parsemer de thym. Entourer chaque morceau de mozzarella avec une tranche de jambon de Parme et les envelopper avec une feuille de brick ou de filo en formant des sortes de bonbons dont vous nouerez les extrémités. J'ai préféré faire des paquets pour qu'il y ait plus de croustillant car on a ainsi plus d'épaisseurs de feuille.

Badigeonner à nouveau avec un peu d'huile et disposer sur une plaque pour le four.

Cuire 10 mn environ au four préchauffé à 210°.

Servir avec la salade assaisonnée avec une vinaigrette au balsamique et à l'huile d'olive, les tomates cerises et les olives niçoises.

Vous pouvez très bien mettre une autre herbe, du basilic par exemple, je verrais bien aussi de la sauge.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>